KULINARISK

GB
DE

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 4
DEUTSCH 24

Contents

Safety information	4	Additional functions	14
Safety instructions	5	Helpful hints and tips	15
Installation	8	Care and cleaning	16
Product description	8	What to do if…	19
Before first use	9	Technical data	20
Daily use	9	Environment concerns	21
Clock functions	12	IKEA GUARANTEE	21
Using the accessories	13		

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

⚠ Safety instructions

Installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.

- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

– be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Care and Cleaning

⚠ **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Pyrolytic cleaning

⚠ **Warning!** Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
  – Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  – Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Pyrolitic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  – Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  – Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
  – Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

⚠ **Warning!** Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

Disposal

⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

Installation

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

ⓘ Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

ⓘ The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from the chapter "Safety information".

This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

Cable

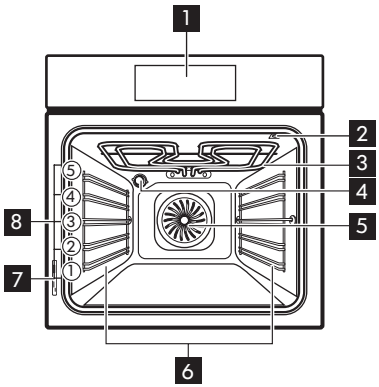
Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm²
maximum 2300 W	3 x 1 mm²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm²

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Product description



1 Electronic programmer
2 Socket for the core temperature sensor
3 Grill
4 Oven lamp
5 Fan
6 Shelf support, removable
7 Rating plate
8 Shelf positions

Oven accessories

- **Wire shelf x 2**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray x 1**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan x 1**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor x 1**
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners x 2 sets**

For shelves and trays.

Before first use

Warning! Refer to the Safety chapters.

Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports.
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to the chapter "Care and cleaning".

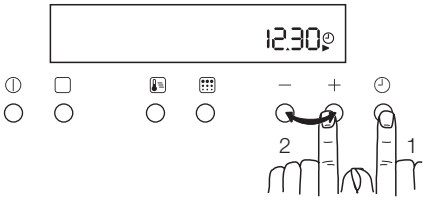
Setting and changing the time

You must set the time before you operate the oven.

When you connect the oven to the electrical supply or after a power cut, the symbol flashes.
Press the **+** or **-** button to set the correct time.

Changing the time

1. Press again and again until the symbol flashes.
2. Press the **+** or **-** button to set the correct time.



After approximately 5 seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

Preheating

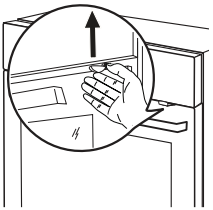
Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

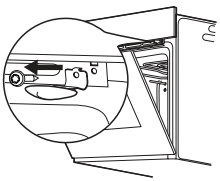
Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Mechanical child lock

The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.



To open the oven door with the child lock installed, pull the child lock handle up as shown in the picture.
Close the oven door without pulling the child lock.

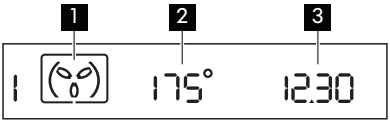


To remove the child lock, open the oven door and remove the child lock with the torx key. The torx key is in the oven fitting bag.

Daily use

Warning! Refer to the Safety chapters.

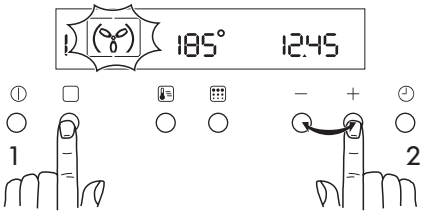
Display



1 Cooking function
2 Temperature
3 Time

Button	Function	Description
⏻	On / off	To activate or deactivate the appliance.
☐	Selection	To set an oven function.
	Fast Heat Up	To activate the Fast Heat Up function.
	Pyrolysis	To start the pyrolytic cleaning.
	Clock	To set a clock function.
— / +	Minus, plus	To set the time and temperature.

Setting an oven function



1. Activate the appliance.
2. Press ☐ again and again until the symbol for the necessary oven function flashes.
   The display shows the default temperature. If you do not change the temperature in approximately five seconds, the appliance starts to operate.
3. To change the temperature, press **+** or **-**.

Changing the temperature

To change the temperature when the appliance operates:

1. Press the button ☐. The symbol **°** flashes.
2. Press the button **+** or **-** to change the temperature.

ⓘ When you set an oven function, the temperature symbol flashes. The symbol shows that the temperature in the appliance increases.
When the appliance is at the set temperature, an acoustic signal sounds and the temperature symbol stops flashing.

Oven functions

Oven Function		Application
	Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
	Forced Air Cooking	To bake on more than one shelf positions at the same time. To dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
	Conventional (Top and Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.

Oven Function		Application
	Grilling	To grill flat food in the middle of the shelf. To make toast.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom.
	Grilling with Fan	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	Bread and Pizza Baking	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
	Defrost	To defrost food.
	Top Heat	To finish cooked dishes.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities. To make toast.
	Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
	Meat	To prepare very tender and juicy roasts.
	Keep Warm	To keep the food warm.
	Pyrolysis	To clean the oven. The high temperature burns off the residual dirt. You can then remove it with a cloth when the appliance is cold.

Residual heat function

With the Duration |→| function, the oven deactivates automatically some minutes before the time period ends. The oven uses the residual heat to complete the cooking without energy consumption.

Important! The residual heat function is applicable only if the Duration |→| is more than 15 minutes.

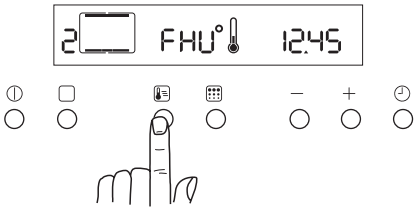
Fast Heat Up function

With the Fast Heat Up function you decrease the preheating time. You can use it with each oven function except Keep Warm and Defrost. The Fast Heat Up function works only if the necessary temperature is 100 °C higher than the current temperature in the oven.

Important! Do not put the food into the oven until the Fast Heat Up function is completed.

1. Set an oven function. If necessary, change the temperature.

2. Press the button . The display shows **FHU**. The Fast Heat Up function starts to operate.



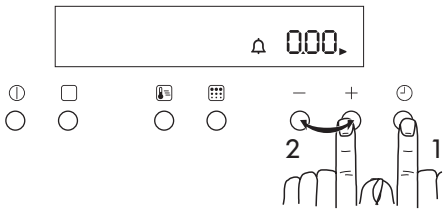
3. When the Fast Heat Up function is completed, an acoustic signal sounds. **FHU** goes out. The set oven function continues to operate.
4. Put the food in the oven.

Clock functions

Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated.

You can use Duration \|→\| and End →\| at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration \|→\| , then End →\| .

Setting the clock functions



1. For Duration \|→\| and End →\| , set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder . Refer to "Setting an oven function".
2. Press again and again until the symbol for the necessary clock function flashes.
3. Press **+** or **-** to set the necessary clock function.
   The display shows the symbol for the clock function you set. When the set time ends, the symbol flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

With the Duration \|→\| and End →\| functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Deactivate the appliance.

Cancelling the clock functions

1. Press again and again until the symbol for the necessary clock function and ► flash in the display.
2. Press and hold the button **-** until the clock function goes out.

Using the accessories

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

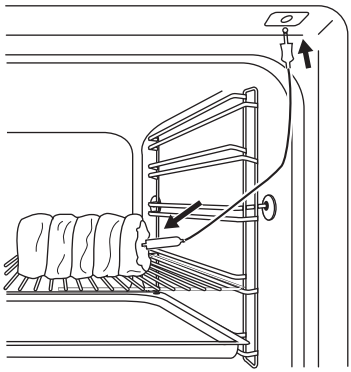
Core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

There are two temperatures to set:
- The oven temperature
- The core temperature

Important! Only use the core temperature sensor supplied with the appliance or genuine replacement parts.

Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the socket during the cooking.



1. Put the tip of the core temperature sensor (with on the handle) into the centre of the meat.
2. Activate the appliance.
3. Set an oven function.
4. Put the plug of the core temperature sensor into the socket at the front of the appliance.
   The display shows the default oven temperature. The symbol "**o**" flashes.
5. Press + or — to change the oven temperature. The settings save automatically after 5 seconds.
6. The symbol flashes and the display shows the default core temperature. The temperature is 60 °C for the first operation, and the last set value for each subsequent operation.
7. Press + or — to set the core temperature. The settings save automatically after 5 seconds.
8. The appliance starts. The display shows the current core temperature.
9. When the meat is at the set core temperature, the core temperature and flash. An acoustic signal sounds for two minutes. Press any button to deactivate the acoustic signal.
10. Deactivate the appliance.
11. Remove the core temperature sensor from the socket and remove the meat from the appliance.

⚠ **Warning!** Be careful when you remove the core temperature sensor. It is hot. There is a risk of burns.

ⓘ You can change the set temperatures when the appliance operates.

Changing the set oven temperature
1. Press ▢.
2. Press + or — to set the oven temperature.

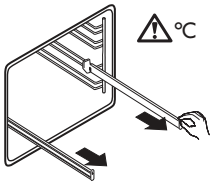
Changing the set core temperature
1. Press ◷ again and again until the symbol flashes in the display.
2. Press + or — to set the core temperature.

Telescopic runners

Important! Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

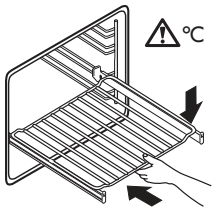
With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

1



Pull out the right and left hand telescopic runners.

2



Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

ⓘ You can also use the telescopic runners with the trays or pans supplied with the appliance (refer to “Product description”).

Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

⚠ **Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

Additional functions

Child Lock

ⓘ When the Child Lock is on you cannot operate the appliance. The oven door blocks when the Child Lock is activated.

Activating the Child Lock

1. Press ⏻ to deactivate the appliance.
2. Press ☐ and **-** at the same time, until the display shows **SAFE**. The Child Lock is on.

Deactivating the Child Lock

To deactivate the Child Lock, do the same steps again.

Button sound

Deactivating the control beep

1. Press ⏻ to deactivate the appliance.
2. Press and hold the buttons ☐ and **+** at the same time for approximately 2 seconds, until an acoustic signal sounds.

The control beep is deactivated.

Activating the control beep

To activate the control beep, do the same steps again.

ⓘ It is not possible to deactivate the sound of the ON / OFF button.

Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 - 115 °C	12.0 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - maximum °C	3.0 h

After an automatic switch-off, deactivate the appliance fully. Then you can activate it again.

Important! The automatic switch-off works with all oven functions, apart from Core temperature sensor, Duration and End.

Error code

If some parameters are not correct, the control unit stops the functions which operate and the display shows the related error code. Refer to the chapter "What to do if".

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

Helpful hints and tips

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1- 1,5	Pork		2	180	90 - 120
1- 1,5	Lamb		2	175	110 - 130
1	Beef		2	200	50 - 70
1- 1,5	Chicken		2	200	70 - 85
1,2	Rabbit		2	175	60- 80
1,5	Duck		2	220	120 - 150
4	Turkey		2	180	210 - 240

Weight (kg)	Food	Oven Function	Level	Oven temperature (°C)	Cooking Time (min)
1	Fish		2	190	45 - 60
	Plum cake		2	160	50 - 60
1	Pies		2	170	80 - 100
	Biscuits		2 and 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagne		2	180 - 190	25 - 40
1	White Bread		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

ⓘ **Stainless steel or aluminium appliances:**

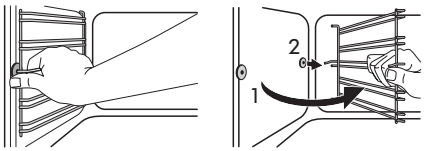
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports

1 **2**



Pull the front of the shelf support away from the side wall.

Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

ⓘ The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

Pyrolysis

⚠ **Warning!** The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

⚠ **Caution!** If a hob is installed with the appliance, do not use it at the same times as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the removable shelf supports and accessories from the appliance. Refer to "Removing the shelf supports".

⚠ **Caution!** Do not let the removable shelf supports stay in the appliance during the Pyrolysis. There is a risk of damage.

2. Remove the worst dirt manually.
3. Fully close the oven door.

ⓘ The cleaning procedure cannot start if you do not close the oven door and if you do not remove the core temperature sensor from the socket.

4. Press ☐ again and again until the display shows ▭ .
   – The display shows **P1** and ⊢---⊣ one after the other.
   – An acoustic signal sounds as a reminder to remove all accessories from the oven.
   – The clock display shows **1:30**.
   – Duration ⊢→⊣ flashes.
5. When ⊢→⊣ flashes, press **+** or **-** to set the necessary procedure:
   • **P1** - if the oven is not very dirty. The procedure is 1 h 30 min long.
   • **P2** - if the oven is more dirty. The procedure is 2 h 30 min long.
6. Press ▦ to start the procedure.
   The bars on the symbol 🌡 come on one by one to show that the temperature in the appliance increases. The symbol ⊢→⊣ flashes.
   After some minutes the door locks. The display shows the symbol 🔑 .

When the Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

ⓘ To stop the Pyrolysis before it is completed, press ⏻ .

Setting the end time for the Pyrolysis

ⓘ You can use the End →⊣ function to delay the start of the procedure.

1. Start the Pyrolysis procedure.
2. Press 🕒 again and again until the symbol →⊣ flashes. The display shows the time for the end of the Pyrolysis.
3. Press **+** or **-** to adjust the time for the end of the Pyrolysis.

Oven lamp

⚠ **Warning!** Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:
• Deactivate the oven.
• Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

ⓘ Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.
Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with a 40 watt, 230V (50Hz), 350 °C heat resistant oven light bulb (Connection type: G9).
4. Install the glass cover.

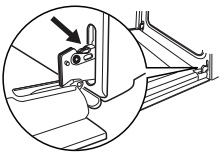
Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

ⓘ The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

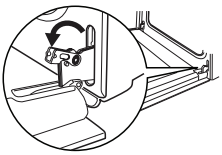
Removing the oven door and the glass panels

1



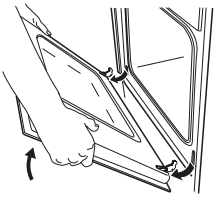
Open the door fully.

2



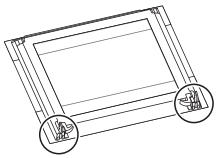
Lift and turn the levers on the two hinges.

3



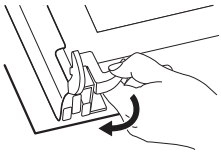
Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.

4



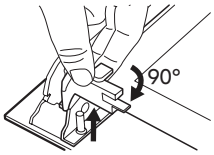
Put the door on a soft cloth on a stable surface.

5



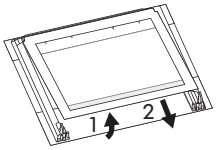
Release the locking system to remove the glass panels.

6



Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

7

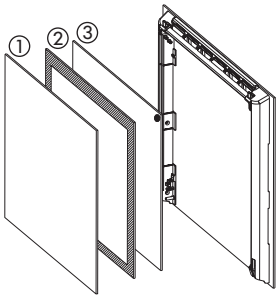


Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.

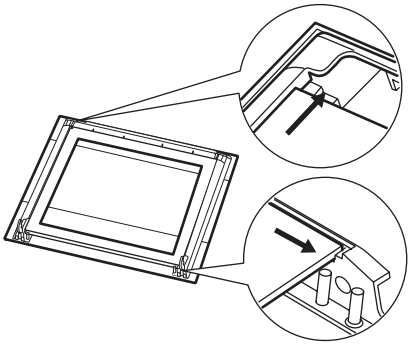
Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panels

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence. Make sure that you put the glass panels (1, 2 and 3) back in the correct sequence. The middle panel (2) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (2) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the top panel in the seats correctly.



What to do if…

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The display shows an error code.	There is an electronic fault.	1. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 2. If the display shows the error code again, contact the service centre.

Problem	Possible cause	Remedy
It takes too long to cook the dishes, or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	• Adjust the temperature if necessary. • Follow the advice in the manual.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the appliance for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 355 417
Usable volumes	71 l	
Area of baking tray	1438 cm²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Fan	2400 W	
Total rating	3480 W	
Voltage	400 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	12	
Energy Consumption with a standard load, Conventional (Top and Bottom Heat)	0.89 kWh	
Energy Consumption with a standard load, Forced Air Cooking	0.79 kWh	

Environment concerns

Recycle the materials with the symbol ♺.
Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Packaging material
The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.

- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
   – the overall IKEA kitchen installation;
   – connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.

3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if You need our service

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

Important! In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

Important! SAVE THE SALES RECEIPT! It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do You need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhalt

Sicherheitsinformationen	24	Zusatzfunktionen	35
Sicherheitshinweise	26	Praktische Tipps und Hinweise	36
Montage	28	Reinigung und Pflege	37
Gerätebeschreibung	29	Was tun, wenn …	40
Vor der ersten Inbetriebnahme	29	Technische Daten	42
Täglicher Gebrauch	30	Umwelttipps	42
Uhrfunktionen	32	IKEA Garantie	42
Verwendung des Zubehörs	33		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

⚠ Sicherheitshinweise

Montage

⚠ **Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Gebrauch

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.

- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  – Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.
  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Pyrolytische Reinigung

⚠ **Warnung!** Verbrennungsgefahr!

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung oder der ersten Inbetriebnahme aus dem Ofeninnenraum:
  – alle Lebensmittelrückstände, Öl- oder Fettablagerungen.
  – alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Einschubgitter, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung etc.
- Lesen Sie die Anleitung zur pyrolytischen Reinigung sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:

  - Sorgen Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während des ersten Gebrauchs bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
  - Halten Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse beschädigt werden und geringfügige Mengen an schädlichen Dämpfen freisetzen.
- Diese von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen einschließlich Kinder oder Personen mit Beschwerden.

Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

⚠ **Warnung!** Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

⚠ **Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

Montage

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

ⓘ Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

⚠ **Warnung!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

ⓘ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

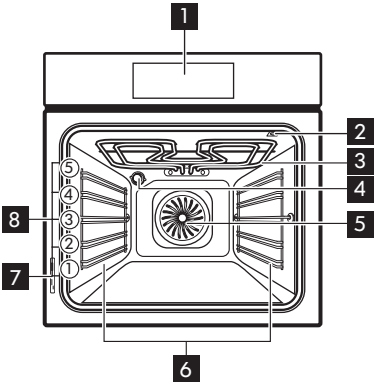
Netzkabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und in der Tabelle:

Gesamtleistung	Kabelquerschnitt
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximal 2300 W	3 x 1 mm²
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm²

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

Gerätebeschreibung



1 Elektronischer Programmspeicher
2 Buchse für den KT Sensor
3 Grill
4 Backofenlampe
5 Ventilator
6 Einhängegitter, herausnehmbar
7 Typenschild
8 Einschubebenen

Backofenzubehör

- **Gitterrost x 2**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Kuchenblech x 1**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Kuchenblech hochrandig x 1**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **KT Sensor x 1**
  Zum Messen des Garzustands.
- **Teleskopauszüge x 2 Set**
  Für Roste und Backbleche.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Wichtig! Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

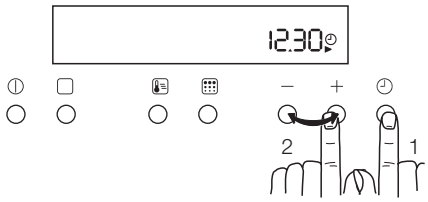
Einstellen und Ändern der Uhrzeit

ⓘ Sie müssen die Uhrzeit einstellen, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt das Symbol 🕘.
Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein.

Ändern der Uhrzeit

1. Drücken Sie 🕘 wiederholt, bis das Symbol 🕘 blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein.



Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

Aufheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

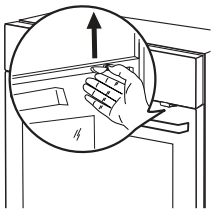
1. Stellen Sie die Funktion ▭ und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.

3. Stellen Sie die Funktion [(( ))] und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

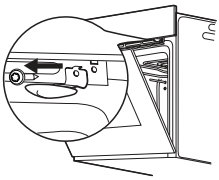
Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Mechanische Kindersicherung

Das Gerät hat eine eingebaute Kindersicherung und sie ist eingeschaltet. Sie befindet sich rechts unterhalb des Bedienfelds.



Zum Öffnen der Backofen-Tür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben. Schliessen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.

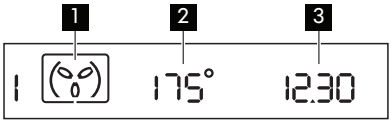


Zum Entfernen der Kindersicherung, öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie die Kindersicherung mit einem Torxschlüssel. Der Torxschlüssel befindet sich in der Einsparung.

Täglicher Gebrauch

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

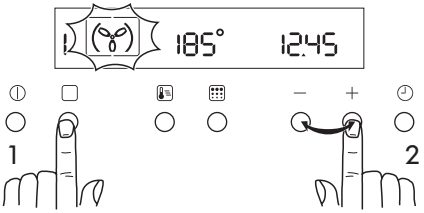
Display



1 Garfunktion
2 Temperatur
3 Zeit

Taste	Funktion	Beschreibung
⏻	Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
☐	Auswahl	Auswahl der Backofenfunktion.
	Schnellaufheizung	Einschalten der Funktion "Schnellaufheizung".
	Pyrolyse	Starten der pyrolytischen Reinigung.
	Uhr	Einstellen einer Uhrfunktion.
— / +	Minus, Plus	Einstellen der Zeit und Temperatur.

Einstellen einer Backofenfunktion



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ☐ wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Ofenfunktion blinkt.
   Das Display zeigt die Standardtemperatur an. Wenn Sie diese Temperatur nicht innerhalb von etwa fünf Sekunden ändern, beginnt das Gerät aufzuheizen.
3. Ändern Sie die Temperatur mit **+** oder **-**.

Ändern der Temperatur

Ändern der Temperatur während des Gerätebetriebs:

1. Drücken Sie die Taste ☐ . Das Symbol **°** blinkt.
2. Ändern Sie die Temperatur mit den Tasten **+** oder **-**.

ⓘ Wenn Sie eine Ofenfunktion einstellen, blinkt das Temperatursymbol 🌡. Das Symbol zeigt an, dass die Temperatur im Gerät ansteigt.
Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Umluftgaren	Zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig. Zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden.
	Umluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Brot und Pizza Backen	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln.

Backofenfunktion		Anwendung
	Oberhitze	Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten.
	Heißluft	Zum Braten und/oder Backen von Speisen bei gleicher Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Fleisch	Für die Zubereitung von sehr zarten und saftigen Braten.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.
	Pyrolyse	Zur Reinigung des Backofens. Durch die hohe Temperatur werden Brat- und Backrückstände zu Asche verbrannt. Sie können sie dann, nachdem der Backofen abgekühlt ist, mit einem Tuch entfernen.

Restwärmefunktion

Bei der Funktion „Dauer" I→I schaltet sich der Ofen automatisch einige Minuten bevor die Zeitdauer endet aus. Der Ofen nutzt die Restwärme zum Fertiggaren ohne Energieverbrauch.

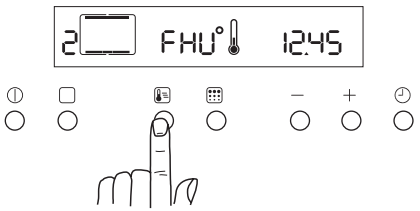
Wichtig! Die Restwärmefunktion steht nur bei einer Gardauer I→I von über 15 Minuten zur Verfügung.

Funktion Schnellaufheizung

Mit der Funktion Schnellaufheizung verkürzt sich die Aufheizzeit. Sie können diese Funktion zusammen mit jeder Backofenfunktion verwenden, außer mit Warmhalten und Auftauen. Die Schnellaufheizung funktioniert nur, wenn die erforderliche Temperatur 100 °C über der aktuellen Backofentemperatur liegt.

Wichtig! Geben Sie keine Speisen in den Backofen, bis die Funktion Schnellaufheizung abgeschlossen ist.

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein. Ändern Sie ggf. die Temperatur.
2. Drücken Sie die Taste . Das Display zeigt **FHU** an. Die Schnellaufheizung beginnt.



3. Nach Ablauf der Schnellaufheizung ertönt ein akustisches Signal. **FHU** erlischt. Die eingestellte Backofenfunktion ist weiter in Betrieb.
4. Geben Sie das Gargut in den Backofen.

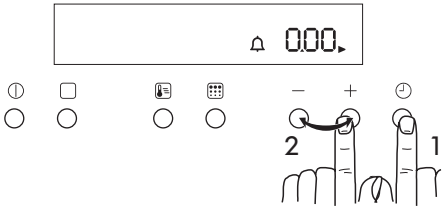
Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.

Uhrfunktion		Anwendung
🔔	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
|→|	Dauer	Einstellen der Betriebsdauer.
→|	Ende	Einstellen der Zeit für das Ausschalten des Geräts.

ⓘ Die Funktionen „Dauer“ (\|→\|) und „Ende“ (→\|) können gleichzeitig verwenden werden, um festzulegen, wann das Gerät ein- und wieder ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie zunächst die Dauer (\|→\|) und anschließend das Ende (→\|) ein.

Einstellen der Uhrfunktionen



1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und Temperatur für „Dauer“ \|→\| und „Ende“ →\| ein. Für den Kurzzeit-Wecker 🔔 ist diese Einstellung nicht erforderlich. Weiteres hierzu finden Sie unter „Einstellen einer Backofenfunktion“.
2. Drücken Sie 🕘 wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Uhrfunktion blinkt.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Uhrfunktion einzustellen.
   Das Symbol für die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt das Symbol, und es ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.

ⓘ Bei den Funktionen „Dauer“ \|→\| und „Ende“ →\| wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie 🕘 wiederholt, bis das Symbol der gewünschten Uhrfunktion und ► im Display blinken.
2. Halten Sie die Taste **-** gedrückt, bis die Uhrfunktion erlischt.

Verwendung des Zubehörs

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

KT Sensor

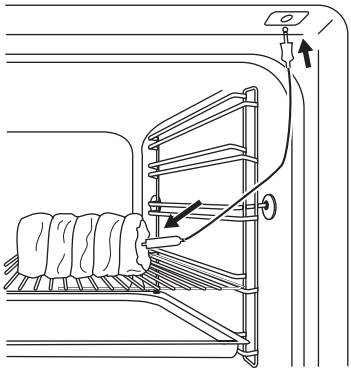
Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur
- Die Kerntemperatur

Wichtig! Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.



1. Stecken Sie die Spitze des KT Sensors (mit dem Symbol auf dem Griff) in die Mitte des Fleischstücks.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
4. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.
   Das Display zeigt die Standard-Backofentemperatur an. Das Symbol „**o**“ blinkt.
5. Drücken Sie + oder — , um die Backofentemperatur zu ändern. Die Einstellungen werden nach 5 Sekunden automatisch gespeichert.
6. Das Symbol blinkt und das Display zeigt die Standard-Kerntemperatur an. Die Temperatur beträgt 60 °C beim ersten Gebrauch und die jeweils zuletzt eingestellte Temperatur bei darauf folgenden Einsätzen.
7. Drücken Sie + oder — , um die Kerntemperatur einzustellen. Die Einstellungen werden nach 5 Sekunden automatisch gespeichert.
8. Das Gerät startet. Das Display zeigt die aktuelle Kerntemperatur an.
9. Wenn das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die Kerntemperatur und . Es ertönt für zwei Minuten ein Signal. Eine beliebige Taste drücken, um das Signal abzustellen.
10. Schalten Sie das Gerät aus.
11. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse heraus und nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen.

⚠ **Warnung!** Seien Sie beim Herausnehmen des KT Sensors vorsichtig. Er ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

ⓘ Die eingestellten Temperaturen lassen sich nur bei eingeschaltetem Gerät ändern.

Ändern der eingestellten Backofentemperatur

1. Drücken Sie „ ▢ “.
2. Drücken Sie + oder — , um die Backofentemperatur einzustellen.

Ändern der eingestellten Kern-Temperatur

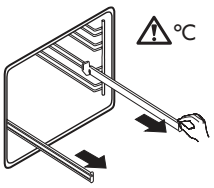
1. Drücken Sie die Taste ◴ wiederholt, bis im Display das Symbol blinkt.
2. Drücken Sie + oder — , um die Kerntemperatur einzustellen.

Teleskopauszüge

Wichtig! Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

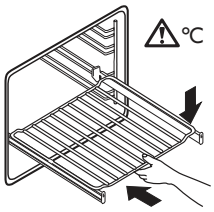
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

1



Ziehen Sie den rechten und den linken Teleskopauszug heraus.

2



Setzen Sie den Kombirost auf die Teleskopauszüge und schieben Sie diese vorsichtig in das Gerät.

ⓘ Sie können die Teleskopauszüge mit den mitgelieferten Backblechen oder Ofenformen verwenden (siehe „Gerätebeschreibung“).

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

⚠ **Vorsicht!** Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.

Zusatzfunktionen

Kindersicherung

ⓘ Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht bedient werden. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, ist die Backofentür verriegelt.

Einschalten der Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.
2. Halten Sie ☐ und **-** gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display **SAFE** angezeigt wird. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Ausschalten der Kindersicherung

Um die Kindersicherung auszuschalten, führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

Signalton

Ausschalten des Signaltons

1. Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.
2. Drücken Sie die Tasten ☐ und **+** ca. 2 Sekunden lang gleichzeitig, bis ein akustisches Signal ertönt.

Der Signalton ist ausgeschaltet.

Einschalten des Signaltons

Um den Signalton einzuschalten, führen Sie die oben genannten Schritte erneut durch.

ⓘ Der Signalton der Taste „Ein/Aus“ lässt sich nicht ausschalten.

Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

- Eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 - 115 °C	12.0 Std.
120 - 195 °C	8.5 Std.
200 - 245 °C	5.5 Std.
250 - Höchsttemperatur °C	3.0 Std.

Nach der automatischen Abschaltzeit müssen Sie das Gerät komplett ausschalten. Danach können Sie ihn wieder einschalten.

Wichtig! Die Abschaltautomatik kann mit allen Backofenfunktionen verwendet werden, außer KT Sensor, Dauer und Ende.

Fehlercode

Stimmen einige Parameter nicht, werden die betreffenden Funktionen abgeschaltet und das Display blendet den entsprechenden Fehlercode ein. Siehe Abschnitt „Was tun, wenn …“.

Kühlventilator

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einen Temperaturabfall.

Praktische Tipps und Hinweise

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab. Achten Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

Gewicht (kg)	Speise	Ofenfunktion	Einschubebene	Backofentemperatur (°C)	Garzeit (Min.)
1- 1,5	Schweinefleisch		2	180	90 - 120
1- 1,5	Lamm		2	175	110 - 130
1	Rindfleisch		2	200	50 - 70
1- 1,5	Hähnchen		2	200	70 - 85

Gewicht (kg)	Speise	Ofenfunktion	Einschubebene	Backofentemperatur (°C)	Garzeit (Min.)
1,2	Kaninchen		2	175	60- 80
1,5	Ente		2	220	120 - 150
4	Pute		2	180	210 - 240
1	Fisch		2	190	45 - 60
	Rosinenkuchen		2	160	50 - 60
1	Pasteten		2	170	80 - 100
	Gebäck		2 und 4	140 - 150	35 - 40
2	Lasagne		2	180 - 190	25 - 40
1	Weißbrot		1	190	60 - 70
1	Pizza		1	190 - 210	10 - 20

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

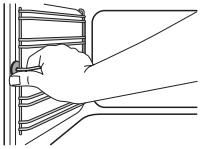
ⓘ **Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:**
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

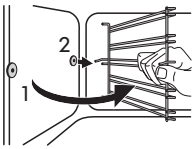
Einschubschienen

Die Einschubschienen können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Entfernen von Einschubschienen

1 **2**





Ziehen Sie die Einschubschiene vorne von der Seitenwand weg.

Ziehen Sie die Einschubschiene hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus.

Einsetzen der Einschubschienen

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubschienen die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

ⓘ Die abgerundeten Enden der Einschubschienen müssen nach vorn zeigen.

Pyrolyse

⚠ **Warnung!** Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

⚠ **Vorsicht!** Falls das Gerät ein Kochfeld besitzt, nehmen Sie dieses während der Pyrolyse nicht in Betrieb. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie die herausnehmbaren Einhängegitter und die Innenausstattung aus dem Gerät. Siehe „Entfernen der Einhängegitter“.

⚠ **Vorsicht!** Lassen Sie die herausnehmbaren Einhängegitter während der Pyrolyse nicht im Backofen. Gefahr von Schäden.

2. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
3. Schließen Sie die Backofentür vollständig.

ⓘ Die Reinigung startet nicht, bevor Sie die Backofentür geschlossen und den Stecker des KT Sensors aus der Buchse herausgezogen haben.

4. Drücken Sie ☐ wiederholt, bis im Display ▭ angezeigt wird.
   – Im Display wird nacheinander **P1** und I----I angezeigt.
   – Ein akustisches Signal ertönt, um Sie daran zu erinnern, sämtliches Zubehör aus dem Backofen zu entfernen.
   – Die Uhranzeige zeigt **1:30** an.
   – „Dauer“ I→I blinkt.
5. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste **+** oder **-**, sobald I→I blinkt.
   - **P1** - bei geringfügig verschmutztem Backofen. Die Pyrolysereinigung dauert 1 Stunde 30 Minuten.
   - **P2** - bei stärker verschmutztem Backofen. Der Reinigungsvorgang dauert 2 Stunden 30 Minuten.
6. Drücken Sie ▦ zum Starten des Reinigungsvorgangs.
   Die Balken des Symbols 🌡 leuchten nacheinander auf, um anzuzeigen, dass die Temperatur im Gerät steigt. Das Symbol I→I blinkt.
   Nach einigen Minuten wird die Tür verriegelt. Das Display zeigt das Symbol 🔑 an.

Nach Abschluss der Pyrolyse zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

ⓘ Zum Ausschalten der Pyrolyse vor deren Ende, drücken Sie ⏻ .

Einstellen der Endzeit für die Pyrolyse

ⓘ Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende“ →I verzögern.

1. Starten der Pyrolyse
2. Drücken Sie 🕒 wiederholt, bis das Symbol →I blinkt. Das Display zeigt die Endzeit der Pyrolyse an.
3. Stellen Sie die gewünschte Endzeit für die Pyrolyse mit **+** oder **-** ein.

Backofenlampe

⚠ **Warnung!** Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe sorgsam vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:
- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

ⓘ Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.
Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Lampe für die Innenbeleuchtung des Backofens gegen eine neue, bis 350 °C hitzebeständige Backofenlampe (40 Watt, 230 V, 50 Hz) aus (Fassung: G9).
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

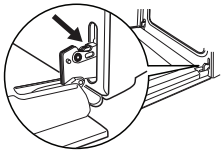
Reinigen der Backofentür

Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden.

ⓘ Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

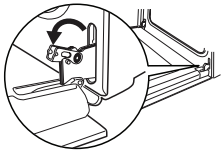
Abnehmen der Backofentür und Herausnehmen der Glasscheiben

1



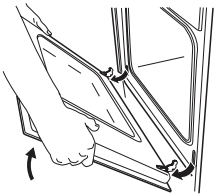
Öffnen Sie die Tür vollständig.

2



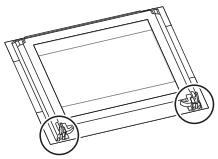
Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorn.

3



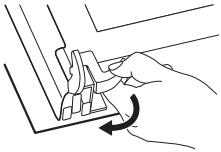
Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.

4



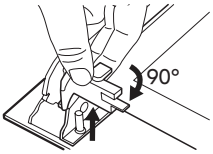
Legen Sie die Tür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

5



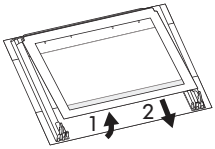
Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.

6



Drehen Sie die zwei Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.

7



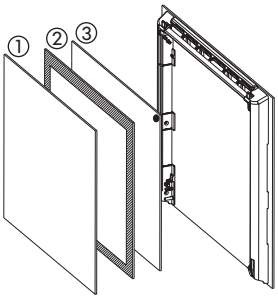
Heben Sie eine Glasscheibe nach der anderen vorsichtig an (Schritt 1) und entfernen Sie sie (Schritt 2). Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

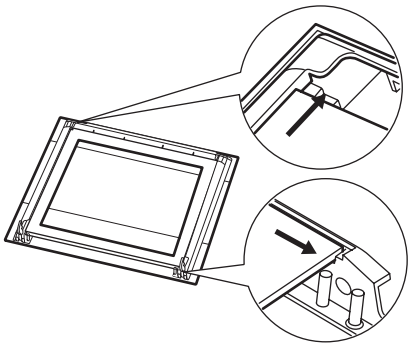
Einbauen der Backofentür und der Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie darauf, die Glasscheiben (1, 2 und 3) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die mittlere Scheibe (2) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen (2) an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt.



Achten Sie darauf, dass Sie die oberste Glasscheibe ordnungsgemäß in die Aufnahmen einsetzen.



Was tun, wenn …

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Ausschalten der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Im Display erscheint ein Fehlercode.	Ein Elektronikfehler ist aufgetreten.	1. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. 2. Wenn der Fehlercode immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	• Ändern Sie ggf. die Temperatur. • Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie nicht das Typenschild vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	480 355 417
Nutzvolumen	71 Liter	
Grösse des Kuchenblechs	1438 cm²	
Heizelement für Oberhitze	2300 W	
Heizelement für Unterhitze	1000 W	
Rost	2300 W	
Gebläse	2400 W	
Gesamtleistung	3480 W	
Spannung	400 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	12	
Energieverbrauch bei Standardbeladung und Ober- und Unterhitze	0.89 kWh	
Leistungsaufnahme bei Standardbeladung und Umluft	0.79 kWh	

Umwelttipps

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺ . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?
Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?
Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

Wer übernimmt den Kundendienst?
Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?
Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik " Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?
IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?
- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.

- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
   - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
   - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

Wichtig! Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

Wichtig! BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?
Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359 888 16 0 8	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man.-fre. 09.00-20.00 lør. 09.00-16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 € / Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 € / Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	01 63 23 338	Lokalna cijena poziva	pon. - pet. 8:00 - 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 and/or 0900 BEL IKEA	0,10 EUR/min (niet lokaal)Incl. BTW	ma-vr 9.00-21.00 zat 9.00-20.00 zon 9.00-18.00
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	zum Ortstarif	8 bis 20 Werktage
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835€/puhelu+0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min	arkipäivisin 8.00-20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30-20.00 lör-sön 9.30-18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays

892954055-F-232013

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2008 AA-720215-2